

APERITIF

Herbstapfel Spritz	7,50
Calvadoslikör Cidre Thymian gelbfruchtig spritzig herbstliche Kräuter	
Americano	7,50
intensives Aroma klassisch spritzig	
Vieux Pontarlier, Pastis Emile Pernot, Pontarlier	6,50
Bouvet Brut Rosé Excellence Crémant de Loire, Saumur	6,00
Vranken Grande Réserve Brut, Champagne	9,50

VORSPEISEN & MEERESFRÜCHTE

Austern 6 Stück – Fines de claire	15,50
Crevettes roses mit kleinem Salat	15,50
Taschenkrebis mit hausgemachter Mayonnaise	15,90
Meeresfrüchteplatte – Austern, Crevettes roses und Taschenkrebis	27,90
Kleine Cocotte von der Fischsuppe mit Einlage	7,50
Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen	6,50
Vogelssalat à la Poldi mit Speck und Croûtons	9,50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Rote Beete, Rucola und Kernen	8,90
Blutwurst unter der Senfruste, lauwarmer Kartoffelsalat, Meerrettich	8,90
Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettichsauce und Salat	10,90
Salat Niçoise à la Fränz mit frischem Thunfisch, Ei und Prinzessbohnen	18,90
Kalbsbriesnüsschensalat mit Balsamicojus	15,90
Entenmägensalat mit geröstetem Speck und Croûtons	13,90
Pfeffersülze an Salat	9,90
Roberts provenzialische Kalbsleberpastete mit Salat	9,90
Foie Gras mit Portwein-Trauben-Gelee, Karamelläpfeln und Brioche	18,90

ZWISCHENDURCH & SALATE

Currywurst à la Inhoven mit hausgemachten Pommes Frites und Salat	9,90
Flammkuchen mit Crème fraîche, Gemüse und Schwarzwälder Schinken	11,90
Flammkuchen mit Pfifferlingen, Gemüse und Crème fraîche	10,90
Taglierini mit vegetarischer Linsenbolognese	11,90
Steak Américain (belgisches Tatar) mit hausgemachten Pommes Frites	13,90
Salat Fränz mit gratiniertem Ziegenkäse	13,90
Salat Fränz mit gebratenem Octopus und Pesto	18,50

FISCH

Fischsuppe mit Einlage vom Edelfisch, Croûtons, Aioli und Gruyère	15,50
Gebratene, lauwarmer Salmschnitte mit Rucola, Rote Beete und Meerrettich-Preiselbeersauce	18,50
Saltimbocca vom Kabeljau mit gebratenem Spargel, Salat und Pesto	18,50
Gegrillter Kabeljau mit Beluga- und roten Linsen, Meerrettichsauce	18,90
Edelfischragout mit Pfifferlingen und Drillingen	23,90
Thunfischsteak mit Selleriepüree, Spinat und Balsamicojus	24,90
Muscheln mit tomatisiertem Fischfond und hausgemachten Pommes Frites	21,90

FLEISCH

Entenbrust mit Honig-Zimt-Sauce, Flageolet, Gratin und Spinat	18,50
Carrée vom Ibérico mit Petersilienbutter, Frühlingsgemüse und Drillingen	22,90
Kalbstafelspitz mit Wirsing, Kartoffelpüree und Apfelkompott	16,50
Sautierte Kalbsnieren mit Senfsauce, Gemüse und Gratin	17,90
Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira mit Kartoffelpüree und Rotkohl	17,90
Saltimbocca vom Kabeljau mit gebratenem Spargel, Salat und Pesto	18,50
Lammcarrée mit Ratatouille, Drillingen und Rotwein-Schalottenjus	25,90
Entrecôte mit Petersilienbutter und hausgemachten Pommes Frites	24,90
Pfeffersteak vom Entrecôte mit Gratin, Flageolet und Spinat	25,90

DESSERTS

Mousse au Chocolat	5,90
Crème Caramel	6,50
Himbeer Sorbet mit Crémant Rosé	6,50
Gratinierte Himbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis	8,50
Schokoküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis	8,50
Pochierte Rotwein-Feige mit hausgemachtem Vanilleeis	7,50
Französische Käseauswahl mit Sirup aus Liège	8,90

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo	18.00 – 00.00 Uhr
Di – Do	12.00 – 00.00 Uhr
Fr	12.00 – 01.00 Uhr
Sa	12.00 – 01.00 Uhr
So	12.00 – 00.00 Uhr

KÜCHE:

18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 21.30 Uhr

Keine Reservierungen, keine Kreditkarten.
Informationen bezüglich Allergenen liegen an der Bar aus.

WEISSWEIN 0,15 l 0,75 l

2016	Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne I.G.P., Domaine de Millet Grapefruit Stachelbeere elegant	4,90	19,00
2016	Riesling QbA trocken, Bassermann-Jordan, Pfalz Pfirsich saftig mineralisch	5,50	22,00
2015	Chardonnay, Louis Latour Ardeché I.G.P. reife Früchte Butter harmonische Säure		24,00
2016	Grauburgunder QbA trocken, Weingut Zimmerlin, Baden würzig kräftig Honigmelone	6,20	25,00
2015	Scheurebe Kalkstein QbA trocken, Weingut Manz, Rheinhessen schwarze Johannisbeere Stachelbeere Passionsfrucht		27,00
2016	Weißburgunder Löss QbA trocken, Weingut Manz, Rheinhessen weiße Früchte saftiger Schmelz		29,00
2015	Brauneberger Juffer, Riesling Kabinett, Schloss Lieser, Thomas Haag, Mosel Aprikose Feuerstein restsüß		35,00
2014	Chardonnay Macon-Lugny A.O.C. Les Genièvres, Louis Latour, Burgund Buttercreme Kamille würzig	8,00	37,00
2015	Pouilly Fumé A.O.P. Domaine Chauveau, Loire Stachelbeere grüne Paprika Körper	10,00	42,00
2015	Chablis, William Fevre, A.O.C., Burgund mineralisch ausbalancierte Frucht feine Säurestruktur		57,00
2015	Erbacher Marcobrunn VDP.GROSSE LAGE Riesling GG, Langwerth von Simmern, Rheingau Citrus gelbfruchtig mineralisch		65,00
2015	Forster Kirchenstück, Riesling, Heinrich Spindler, Pfalz Granny Smith Apfel weißer Pfirsich feine Säurestruktur		65,00
2014	Mersault A.O.P., Louis Latour, Burgund nussig Röstaromatik mega elegant		89,00

ROSÉ 0,15 l 0,75 l

2011	Domaine Saint-Michel d'Esclans, Côtes de Provence A.O.P. Apfel Pfirsich Süße-Säure-Spiel	5,90	24,00
------	--	------	-------

DESSERTWEIN 0,15 l 0,75 l

2015	Château La Rivière, Sauternes A.O.P. Bernard Reglat Aprikose mineralische Dichte feine Süße	5,50	29,00
------	---	------	-------

ROTWEIN 0,15 l 0,75 l

2015	Château Pavillion de Villenouvette, Corbières A.O.P., Languedoc rote Früchte langer Nachhall rund	4,90	19,00
2013	Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser, Pfalz Cassis Kirsche leichte Vanille		25,00
2015	Château les Rambauds, Bordeaux A.O.P. schwarze Beeren Lakritz Vanille		27,00
2015	Grand Veneur Réserve, Côtes du Rhône, Alain Jaume schwarze Johannisbeere Himbeer weiches Tannin	6,50	29,00
2011	Vega Reserva, Bodegas Vega, Rioja Tabak Vanille Gewürze	7,90	32,00
2015	Bourgogne A.O.C. Pinot Noir, Louis Latour, Burgund kraftvoll rote Johannisbeere feine Säurestruktur	8,50	34,00
2015	Stettner Häder VDP.ERSTE LAGE Lemberger, Weingut Karl Haidle, Württemberg Brombeere Tabak schwarzer Pfeffer		39,00
2010	Château Haut Larguet, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux Pflaume Röstaromen harmonisch	10,00	45,00
2010	Château Beau-Site, Cru Bourgeois, St. Estèphe, Bordeaux florales Bouquet Pflaume würzig		69,00
2011	Gevrey Chambertin A.O.P., Louis Latour, Pinot Noire, Burgund Brombeere rote Johannisbeere Kirsche		79,00
2007	Château Leoville Barton, 2ème Grand Cru Classe, Saint Julien, Bordeaux Cassis Leder Waldboden		99,00

CHAMPAGNE & CO. 0,15 l 0,75 l

	Bouvet Brut Rosé Excellence Crémant de Loire, Saumur	6,00	36,00
2014	Schloss Vaux Cuvée Brut, Méthode Traditionelle	6,50	39,00
2014	Von Buhl Riesling Sekt, Méthode Traditionelle		45,00
	Vranken Grande Réserve Brut, Champagne	9,50	57,00
	Pol Roger White foil Brut Réserve, Champagne		89,00
	Bollinger Special Cuvée, Champagne		96,00
2006	Gosset Millesime Brut, Champagne		115,00
	Bruno Paillard Blanc de Blanc, Champagne		105,00
	Billecart-Salmon Brut Rosé, Champagne		105,00